

## Hauptgang Steak-Teller / Kartoffel/ SourCream/ Tomaten/ BBO

### Rezeptteil 3 von 4 Sour Cream und Mayonnaise

---

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u>   |
|--------------|----------------|
| 30 ml        | Milch          |
| 100 g        | Quark          |
| 150 g        | Saure Sahne    |
| 120 ml       | Rapsöl         |
| 1/2 TL       | Senf           |
| 1 EL         | Essig (hell)   |
| 1 kl         | Knoblauch-Zehe |
|              | Salz           |
|              | Schnittlauch   |

## Vorbereitung

1. Milch, Senf, Essig, Salz, Zucker und Knoblauch in einen Messbecher geben.
2. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden
3. In einer Schale mit einem Schneebesen den Quark und die Saure Sahne glatt rühren.

## Zubereitung

Die Zutaten im Messbecher mit dem Pürierstab glatt mixen und dabei **in einem sehr dünnen Strahl** das Rapsöl hinzu gießen. Wenn die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, diese zu der Quark-Mischung in die Schale geben. Den Schnittlauch dazu und alles glatt rühren.

**Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken.**

Bis zum Servieren kalt stellen.